

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Pétrin à bras plongeurs, 40 Kg, - Vitesse variable

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 600 x 770 x 1350

Puissance en kw : 2.2

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Largeur (mm) : 600

Profondeur (mm) : 770

Hauteur (mm) : 1350

 Volume (m³) : 1,3

horse_power : 3

Branchement : Triphasé

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Poids (Kg) : 270

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • Vitesse variable (de 35 à 60 mouvements minutes) • Capacité de production 5 à 40 kg (70 Lt) • Capacité farine 3 à 25 kg • Timer livré de série • Bras droit réglables • Cuve Ø 530xh320 mm • Panneau de commande analogique à basse tension 24 V (IP55). • Bras plongeur réglable (celui à droite). • Traction par engrenages réalisés en fonte traitée et rectifiée, autolubrifiants, boîte parfaitement étanche, fonctionnement très silencieux. • Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing". 	Poids (en kg) 270
	Référence constructeur PBP-40/VV
	Capacité (en l) 70
	Cuve amovible Non
	Tête Fixe
	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 2,2
	DIRECT USINE Non
	Capacité en L 60 et +
	dimensions 600 x 770 x 1350
Garantie 1 an sur les pièces incluse	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">• Châssis en acier peint époxy, de forte épaisseur.• Cuve, bras plongeurs en acier inox AISI 304 de forte épaisseur.• Plexiglass de protection, avec dispositif de sécurité par micro-interrupteur.• De série livré avec 2 roues en nylon arrière fixes et 1 roue pivotante et 2 vérins réglables à l'avant.• Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. <p>AVANTAGE Avec leurs bras plongeurs réglables, les pétrins Diamond, d'une conception très haute qualité, sont idéaux pour les boulangeries, pâtisseries et pizzerias, qui ont une production importante. En imitant l'action du pétrissage manuel et traditionnel de l'artisan boulanger, les bras plongeurs permettent non seulement une excellente oxygénation du pâton, mais également une qualité irréprochable. Ces pétrins conviennent pour le pétrissage des mélanges mous ainsi que des mélanges plus consistants.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 600 x 770 x 1350 Puissance en kw : 2.2 Voltage : 400/3N 50-60Hz Largeur (mm) : 600 Profondeur (mm) : 770 Hauteur (mm) : 1350 Volume (m³) : 1,3 horse_power : 3 Branchement : Triphasé Voltage : 400/3N 50-60Hz Poids (Kg) : 270</p>	